Trança De Nata

1839

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
250g	Ovos
50g	Leite Em Pó
100g	Creme De Leite
550ml	Água Gelada
1kg	Brioche Brioche
1kg	Pão Amigo Pão Amigo

Acabamento

80g	Leite Em Pó
150g	Manteiga Sem Sal
80g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 100 g.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato trança de uma perna.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro sem vapor.
10. Esfriar.

ACABAMENTO
01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, espalhar manteiga derretida sobre os pães.
03. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar sobre os pães.
05. Embalar.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 96 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Peneira
- Colher
- Panela
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Pincel
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	175	9
V. Energético (kJ)	739 kJ	9
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	194	8
Açúcares (g)	4.9 g	**
Açúcares totais (g)	4.7	
Aç adicionados (g)	3.8	8
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0